44e Année. — Tome LXXXVI N° 2224 Paris, 11 Février 1937

REVUE DE VITICULTURE

Onze Février 1937

Onze février. C'est la date anniversaire du décès de notre Directeur et Maître Pierre Viala. Déjà un an que sa disparation soudaine a plongé dans l'affliction sa Famille, ses Elèves et ses Amis ! Pourtant son souvenir reste aussi présent à nos mémoires qu'au lendemain même de sa mort.

En effet, depui douze mois les amis de Pierre Viala ont su se grouper en une Société qui compte dans ses rangs des collaborateurs et des lecteurs de cette *Revue*. Un prix Pierre-Viala, à distribuer chaque année, a pu être créé à l'aide des cotisations recueillies. Le Laboratoire de Viticulture de l'Institut national agronomique porte désormais le nom de son fondateur, Pierre Viala, qui en fut l'âme pendant 46 ans.

Aujourd'hui même, onze février 1937, se tient, à l'Institut national agronomique de Paris, une cérémonie placée sous la haute présidence de M. le Ministre de l'Agriculture, assisté des hauts fonctionnaires du Ministère, de membres de l'Institut, des membres du Comité d'action de la Société des Amis de Pierre Viala, des Professeurs et Elèves de l'Ecole, des nombreux amis du Maître disparu.

Au cours de cette réunion, les services rendus par Pierre Viala seront rappelés ; un film composé de scènes prises dans le pays natal du savant qui a sauvé le vignoble français, prises dans la Cité et dans l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier, reproduisant les traits du maître professant devant ses élèves ou dirigeant l'exploitation de son domaine de Cournonterral, sera projeté devant l'auditoire.

Enfin, un médaillon, remis par la Société des Amis de Pierre Viala à l'Institut national agronomique, sera solennellement inauguré.

Les lecteurs de notre Revue seront heureux d'apprendre que les engagements pris ici-même il y a un an ont été scrupuleusement tenus. Nous continuerons, les années prochaines, à faire de notre mieux pour que le souvenir de Pierre Viala ne tombe pas dans l'oubli. D'ailleurs, on sait ici que mieux que les créations matérielles, c'est l'œuvre scientifique et agronomique de Pierre Viala, impérissable, qui assurera la perpétuation de sa mémoire.

P. Marsais.

ALLOCATIONS FAMILIALES ET AGRICULTURE

L'ère d'application des allocations familiales est close :

La loi de 1932 est, en effet, depuis le 16 novembre dernier, appliquée à l'agriculture. Dans toute la France, depuis cette date, les artisans agricoles (bourreliers, charrons, maréchaux-ferrants, etc.) et les Associations ou Sociétés agricoles (syndicats, coopératives, Caisses de crédit) y sont soumis. Quant aux agriculteurs proprement dits, une série de décrets dont les premiers ont déjà paru, leur fait application de la loi à des dates diverses suivant les réponses fournies par les Chambres d'Agriculture.

Le Gard est compris dans la première fournée (16 novembre 1936).

L'Aude prend rang à partir du 1er janvier 1937.

L'Hérault et le Tarn viennent bien plus tard (1er avril 1937). D'autres départements n'auront leur point de départ qu'en mai, juin et juillet, mais le Gouvernement a décidé qu'en aucun cas, l'application générale à tout le territoire français ne serait reculée au delà du 1er août 1937.

Cette différence de traitement a d'ailleurs soulevé les protestations, légitimes et logiques, des ouvriers agricoles des départements défavorisés.

Il est inutile, je crois, d'expliquer ce que sont les allocations familiales. Chacun connait les obligations qui, légalement, lui incomberont. Chacun a lu les décrets d'application. Il nous paraît plus utile d'insister sur le fonctionnement pratique de cette législation, sur les difficultés soulevées par sa réalisation :

Tous les employeurs étant tenus d'adhérer à une Caisse de compensation, on pouvait croire que l'expérience acquise dans le fonctionnement des Caisses industrielles ou commerciales permettrait une mise en route souple et sans heurts des organisations agricoles. Il n'en est rien : nous sommes en effet, ici, en face de conditions tout à fait différentes sinon même opposées, aussi, cette étude portera-t-elle spécialement sur des questions que nous appliquerons à une région de monoculture industrialisée : le vignoble méridional.

1° *Familles allocataires.* — Le nombre d'enfants, par familles, susceptibles de donner lieu à la perception d'allocations familiales est plus élevé dans l'agriculture que dans le commerce ou l'industrie. Dans quelle proportion ? Nous ne pourrons le savoir exactement que lorsque les statistiques seront établies. Mais le fait est indéniable :

L'ouvrier des villes, occupant un logement à la fois petit et malsain — plus facilement au courant des théories malthusiennes — a une progéniture tout à fait réduite : 1 ou 2 enfants au maximum. Les familles sans enfant sont d'autant plus fréquentes que l'agglomération est plus grande. Souvent mari et femme travaillent ensemble ou séparément. Une famille, même réduite, les gêne, empêche la mère de se livrer à des occupations extérieures. Aussi constate-t-on, dans ces cas-là, l'absence fréquente d'enfants.

Dans les campagnes, au contraire, et dans les bourgades essentiellement agricoles, les logements sont plus vastes, l'espace ne manque pas pour « faire venir » une famille. Les besoins factices créés par la vie urbaine sont moins impérieux, l'éducation hygiénique et morale est très différente et l'on constate par suite dans les familles rurales, la présence d'enfants en nombre plus considé-

rable. Les familles de 7 à 8 enfants sont relativement fréquentes alors qu'elles sont une curiosité dans les villes.

Une autre cause de la fréquence des familles nombreuses dans les campagnes est l'immigration récente de travailleurs étrangers espagnols, italiens et polonais, qui, presque tous ouvriers agricoles, sont plutôt prolifiques.

2° *Salaires.* — Le salaire des ouvriers agricoles est fatalement fonction du prix des denrées agricoles. Une politique de compression à outrance du prix de la vie en faveur des ouvriers des villes a ramené ces prix à un niveau très bas. Les salaires en ont subi le contre-coup et sont descendus au vignoble à des paliers inconnus dans le commerce : 14 à 16 francs par jour, lorsque le vin était à 5 francs le degré.

La politique économique a ruiné l'employeur et a réduit le travailleur à une misère noire. Si une révalorisation des denrées agricoles a entraîné un relèvement équivalent des salaires (actuellement 22 à 26 francs par jour), ceux-ci sont encore bien maigres, lorsqu'on les compare aux gains des ouvriers d'usine, des employés de commerce ou des fonctionnaires.

Ces deux facteurs : 1° nombre d'enfants plus considérable, 2° salaires inférieurs, vont amener une différence considérable dans les taux respectifs des prestations.

Charges pour l'agriculture. — Les allocations aux enfants seront en effet, et c'est juste, identiques dans un même département, pour tous les ouvriers, qu'ils soient agricoles ou urbains. Mais, pour payer des allocations égales alors que le nombre d'enfants allocataires est plus élevé, et que, d'autre part, les salaires journaliers sont plus bas, il est indispensable d'envisager un versement proportionnellement plus élevé dans l'agriculture que dans l'industrie. Le pourcentage sera fortement aggravé. Les Caisses de compensation des Chambres de Commerce de Montpellier et de Béziers arrivent à payer les allocations en percevant un prélèvement de 1,90 et 2,40 % sur les salaires. Ce pourcentage devra être probablement doublé pour l'agriculture. L'expérience seule nous donnera des précisions, mais d'ores et déjà, nous savons que le Comité d'entente des Caisses fonctionnant dans le département des Bouches-du-Rhône, a prévu un versement de 1 fr. 30 par journée de travail, ce qui correspond pour un salaire journalier d'environ 25 francs, à un pourcentage de plus de 5 %.

Nous croyons toutefois que ce taux de 1 fr. 30 par journée de travail est supérieur aux besoins de la compensation. Mais malgré ce, la charge totale pour les exploitations viticoles sera très lourde : nous la chiffrerons comme devant évoluer autour de 100 francs par hectare de vigne.

Mode de calcul. — Pour les commerçants et les industriels soumis à la tenue d'une comptabilité contrôlable et contrôlée, la plus simple des bases à prendre, pour le calcul des prestations, est constituée par le montant des salaires : il suffit de copier quelques chiffres.

En est-il de même en agriculture ? Non. — Agriculteurs et viticulteurs ne sont pas tenus à posséder une comptabilité, les récents débats parlementaires sur le régime fiscal et le budget l'ont reconnu une fois de plus. Soumis au régime du forfait pour la cédule agricole, ils ne tiennent peut-on dire jamais de livres de comptes et s'ils en ont, ceux-ci constituent une comptabilité simpli-

fiée et approximative, sans aucune valeur probante. Seules, les grandes exploitations ont leurs livres régulièrement tenus, mais leur nombre est minime comparé à la totalité des agriculteurs. — Tiendraient-ils d'ailleurs une comptabilité réduite, les agriculteurs, ennemis de la paperasse, se plieraient-ils à une déclaration mensuelle ou trimestrielle des salaires payés, à laquelle ils devraient ajouter une évaluation des avantages en nature, compléments du salaire ? Feraient-ils cette déclaration, quels moyens de contrôle auraient les inspecteurs pour vérifier la réalité des chiffres énoncés ? La déclaration des salaires ne peut être obtenue et vérifiée que pour les artisans agricoles et les sociétés coopératives, syndicats ou caisses de crédit obligés par leur activité même à tenir une comptabilité, souvent en partie double et toujours contrôlable.

Les caisses de compensation agricole devraient donc avoir deux catégories de prestations avec 2 bases d'imposition. Pour éviter cette double base, elles ont été amenées à chercher un autre mode de calcul, le même pour les deux catégories, tel qu'il réunisse les qualités exigées : simplicité et automaticité, jointes à une répartition juste des taxations.

Quatre systèmes ont été proposés et étudiés, basés sur : 1° la superficie ; 2° le rendement ; 3° le revenu cadastral ; 4° le nombre de journées de travail.

1° *La superficie.* — Faire payer une somme fixe par hectare cultivé. Ce procédé paraît constituer, en effet, le maximum de simplicité et d'automaticité pour la perception des sommes. Trop, peut-être, car il convient alors :

a. De différencier les hectares par nature de culture, d'après le travail nécessaire : on sait que 10 hectares de jardins maraîchers peuvent occuper annuellement 10 ouvriers et plus, alors que 10 hectares de vignes n'en occuperaient que 3 et 10 hectares de champs un seul, quant à 10 hectares de bois ou de garrigues, nous sommes obligés de calculer par fractions décimales.

b. De tenir compte du travail personnel du propriétaire qui, travailleur, n'est cependant pas bénéficiaire des allocations pour ses charges de famille. Le risque est gros alors dans l'établissement des coefficients, de laisser glisser des injustices ou des erreurs. En outre, ce procédé place sur le même pied l'exploitant ne marchandant pas le travail à ses terres pour en tirer un fort rendement, ayant parfois pour le même genre de culture, un personnel 2 fois plus nombreux que son voisin, et celui-ci se contentant du strict minimum et jugeant que son père avait raison lorsqu'il disait que « les vignes couvertes de chiendent produisent les vins les meilleurs »...

2° *Le rendement.* — Celui-ci est, au contraire, souvent proportionnel au travail, donc au nombre d'ouvriers : les déclarations de récoltes officielles (blé, vin) permettraient une certaine automaticité et une grande simplicité. Mais ce procédé comporte une grande part d'injustice et d'ignorance. Toutes les récoltes ne comportent pas de déclaration, une bonne partie de l'agriculture échapperait ainsi à la taxation : les fourrages pour l'exploitation, les élevages avicoles et ovins, les jardins maraîchers, les fruitiers, etc. En outre, le rendement est souvent bien plus fonction du terrain et des fumures que de la main-d'œuvre et il est très variable suivant les régions, les calamités agricoles, les intempéries pour une main-d'œuvre identique.

3° *Le revenu cadastral.* — Ce procédé préconisé dans l'Aude, croyons-nous,

a l'avantage de l'automaticité et de la simplicité absolue, puisqu'il aboutirait à un impôt qui serait perçu par le percepteur, au même titre que l'impôt cédulaire agricole.

Inutile de s'appesantir sur l'injustice du procédé qui ne tient compte ni du rendement, ni du travail effectué sur le terrain. L'exploitation sera taxée une fois pour toutes et avec toutes les erreurs que peuvent comporter les appréciations des répartiteurs et des classificateurs.

4° *Le travail.* — Chaque employeur déclarant le nombre de journées de travail effectuées sur son domaine, paierait en conséquence. Ce procédé apparaît comme le plus logique, puisque les enfants allocataires existent en fonction des ouvriers et non en fonction des hectares ou des hectolitres. Mais il a un défaut : la non automaticité, puisqu'il s'appuie sur la déclaration de l'employeur. Nous savons par expérience que le vigneron et l'agriculteur antipaperassiers, oublieront souvent de transmettre leur déclaration. Le contrôle sera plus délicat. Certains employeurs, roués, pour ne pas dire malhonnêtes, pourront faire apparaître uniquement les journées d'employés chargés de famille, échappant ainsi aux prestations pour leurs employés célibataires ou sans enfants allocataires.

Tout cela est vrai et cependant, n'est-ce pas là réellement le mode de taxation empreint du maximum d'équité, bien plus même que la taxation au salaire ? La déclaration ? mais l'agriculteur, quel que soit le mode de taxation employé, n'est-il pas obligé de faire trimestriellement la déclaration par *ouvrier allocataire* du nombre de journées que celui-ci aura travaillé pour son compte, puisque les allocations seront payées d'après le nombre de journées de travail et que la Caisse ne pourra payer que sur le vu de cette déclaration ? Ne peut-elle donc être très facilement complétée par le nombre de journées effectuées ?

Une seule objection subsiste : les déclarations volontairement erronées ou... absentes. Un contrôle efficace et peu onéreux peut être effectué assez facilement par des recoupements et par les sections locales des mutuelles agricoles (nous en reparlerons plus loin).

Système adopté. — L'étude approfondie du problème conduit la Caisse régionale d'Allocations familiales du Midi à adopter un système mixte, basé sur le nombre de journées et la déclaration, il sera complété pour les réfractaires, pour ceux qui n'effectueraient aucune déclaration ou des déclarations tronquées, par une perception établie d'après *la superficie*. Cette perception serait établie pour au moins quatre trimestres consécutifs, et son taux serait calculé de telle façon que la somme versée corresponde au maximum de journées de travail effectué par hectare.

Ainsi, les agriculteurs qui s'abstiendront de produire une déclaration seront taxés tout de même et s'ils se jugent surtaxés, ils ne pourront reprendre le système de la déclaration qu'après un an de versement. Ceci, pour éviter des déclarations faites sur trois trimestres et le paiement par « forfait » sur le quatrième trimestre, celui qui comprendrait vendanges ou moissons.

Le procédé « à la journée » a surtout l'avantage d'être applicable à la fois non seulement aux agriculteurs, mais aussi aux artisans agricoles, et aux employés des coopératives, de syndicats agricoles, non possesseurs de terrain : avec

lui, mode de calcul unique, perception identique de même qu'allocations semblables.

Contrôle. — Tout contrôle sera, pour les Caisses d'allocations familiales, onéreux et compliqué s'il n'est pas basé sur la mutualité agricole. D'où la nécessité de créer dans chaque commune, à côté des mutuelles accidents, une section locale dont le rôle serait de grouper toutes les listes et toutes les déclarations, les contrôler facilement, par la connaissance mutuelle de tous les habitants de la commune rurale, et de transmettre les réclamations.

C'est à cet objet que doit se borner le rôle des sections locales, il ne faut leur imposer ni perception, ni paiement ; ainsi, déchargées de tout souci pécuniaire, elles pourront être les meilleurs et les plus économiques des organes de contrôle.

Le contrôle s'effectuera aussi par les allocataires eux-mêmes. Si un employeur « oublie » de faire sa déclaration, l'employé qui compte recevoir son allocation familiale et qui ne perçoit rien, réclamera. La Caisse régionale, à la suite de cette plainte et d'une enquête rapide, taxera l'agriculteur récalcitrant d'après la superficie de ses propriétés.

Des recoupements avec les versements d'assurances sociales, permettront en outre, et très rapidement de dénicher les « erreurs de déclarations » et de les redresser. Si la peur du gendarme est le commencement de la probité, n'oublions pas que des amendes — sanctions pécuniaires — seront appliquées aux réfractaires. Ceux-ci, en outre, ne doivent pas ignorer que tenus à la compensation légale, ils seront obligés de verser, le jour où ils seront pris, pour toute la période éludée.

La compensation. — Les déclarations trimestrielles de travail parvenues à la Caisse de compensation, à la fin de chaque trimestre, donneront lieu :

1° Au paiement des allocations aux ouvriers ;

2° A la récupération par versement des employeurs.

1° *Paiement des allocations.* — Dans l'industrie ou le commerce, il existe dans les entreprises très peu d'ouvriers temporaires ou volants, le paiement par l'employeur de l'allocation à son personnel peut être envisagé avec faveur, évitant frais et paperasse.

En agriculture, au contraire, nous sommes en présence de très nombreux travaux saisonniers, d'ouvriers temporaires en nombre considérable, travaillant une semaine ici, quinze jours ailleurs. A moins de précautions juridiques très délicates, à moins d'établissement de reçus spéciaux, le versement des allocations par le patron, pour quelques journées peut-être, ne pourra être facilement prouvé. D'où réclamations nombreuses, difficiles à instruire et à aplanir. Cette crainte a amené la Caisse du Midi à envisager le paiement *direct* trimestriellement aux allocataires des sommes qui leur seront dues, d'après le nombre de journées de travail. Le versement sera probablement effectué par chèque postal, en espèces, au domicile de l'intéressé qui, ainsi, ne perdra aucun temps précieux pour aller encaisser. Une preuve du versement existera en outre, en tout temps.

Pour certaines entreprises agricoles, sociétés, syndicats, coopératives, etc.,

utilisant un personnel strictement permanent, le versement pourrait être effectué directement par l'employeur et la compensation s'opérerait entre les allocations directement versées et les prestations dues, le solde à verser ou à recevoir donnerait lieu à une seule opération.

2° *Encaissement des prestations :* Les allocations familiales étant basées sur la compensation, le taux du versement trimestriel peut varier d'un trimestre à l'autre, suivant le nombre de journées ou le nombre d'allocataires.

Après réception de toutes les déclarations, les décomptes seront effectués et chaque emloyeur devra verser sa part à la Caisse, lui permettant d'effectuer le règlement de l'ensemble des allocations.

Le prestataire, informé des sommes qui sont mises pour ce trimestre à sa charge, devra en opérer le versement dans un laps de temps réduit. S'il s'y refusait, il pourrait être poursuivi. La Caisse pourrait aussi suspendre le paiement des allocations à ses ouvriers en le considérant comme démissionnaire, solution des plus graves qui pourrait entraîner pour lui des poursuites judiciaires.

Quel que soit le mode de calcul employé, quel que soit le système utilisé pour la compensation, les Caisses d'Allocations Familiales devront envisager le payement des allocations aux familles d'employés avant même d'avoir pu calculer et compenser les prestations. Il sera donc indispensable pour assurer les premiers versements trimestriels de demander aux employeurs, le versement d'une certaine somme, à titre de provision.

Cette somme doit être suffisante pour permettre les paiements d'une trimestrialité, il faut donc d'après nos calculs l'établir à environ 10 francs par hectare de champs ou de cultures, 25/30 fr. par hectare de vigne, 75 à 90 fr. par ouvrier permanent occupé, ou 1 fr. à 1 fr. 25 par journée de travail effectuée dans le cours du trimestre précédent.

Taux des prestations. — Les dispositions légales prescrivent que, s'il y a plusieurs caisses d'allocations familiales agricoles habilitées à fonctionner dans une région déterminée, elles devront percevoir des cotisations identiques. Un Comité d'Entente, constitué par les représentants des diverses caisses, réunis sous la présidence du Directeur des S. A. établira le tarif commun. Il est à remarquer que ce tarif sera fatalement celui de la Caisse dont les frais généraux seront les plus élevés et qui aura le maximum d'allocations à verser aux familles nombreuses.

Il serait donc logique de n'avoir dans chaque département (puisque la compensation s'effectuera par département) *qu'une seule Caisse*, cette caisse unique permettant l'établissement de prestations minima. Au contraire, toutes les fois qu'il y aura de nombreuses caisses, les agriculteurs paieront le tarif maxima, et comme les caisses ne peuvent rien ristourner à leurs adhérents, celles qui auront des excédents devront les employer en œuvres sociales. Les agriculteurs verraient d'un œil beaucoup plus favorable, croyons-nous, le versement de cotisations le moins élevées possibles.

Les cotisations des premiers trimestres seront vraisemblablement plus lourdes à cause des « réfractaires » et des « inconnus ». Elles décroîtront, croyons-nous, au cours des années suivantes pour s'établir à un niveau plus normal. En effet,

ceux des réfractaires qui viendront à la compensation volontairement ou contraints à la suite de réclamations, devront se mettre en règle et verser l'intégralité des prestations légalement dues, depuis l'application de la loi à leur région : comme ces versements seront basés sur les tarifs payés par les anciens, ils apporteront un appoint considérable de prestations pour un minimum d'allocations à verser. Après deux ou trois ans de fonctionnement, après établissement de statistiques, il sera possible de remplacer le système de la « compensation » à cotisation variable, par le système « l'assurance » à primes fixes.

Je m'en voudrais de poursuivre sur un sujet aussi ingrat ; à chaque jour suffit sa tâche. Les difficultés trouveront des solutions, lorsque les problèmes se poseront. Des améliorations s'effectueront peu à peu, et nous verrons un fonctionnement normal s'établir pour cette loi sociale, la plus importante peut-être, au point de vue de la famille et de l'enfance parmi celles du XXe siècle.

A la fin de cette étude que nous avons voulue essentiellement pratique, qu'il nous soit permis d'apporter à cette législation des allocations familiales une critique.

Aider les ouvriers agricoles salariés à élever leur famille est une excellente chose, mais l'agriculture, à très peu d'exception près, est une grande famille de travailleurs. L'Etat n'aurait pas dû oublier, pour prendre simplement en exemple la viticulture, que : sur 1.657.000 viticulteurs il y a en France, d'après les déclarations de récoltes en 1935-1936 : 1° 1.636.000 vignerons ayant récolté moins de 400°H°, travaillant seuls ou avec l'aide de leur famille ; 2° 15.000 vignerons récoltant de 400 à 1.000 H° travaillant tous, seuls ou avec 1 ou 2 ouvriers, et formant l'artisanat viticole.

Ce sont ces familles de terriens, petits propriétaires métayers et fermiers, qui constituent les bases les plus solides de la Société française et ce sont ceux que l'Etat abandonne. Il ne veut pas savoir si avec une récolte de 200 à 300 H°, un père de famille aura des recettes suffisantes pour vivre et élever ses enfants. A ses yeux, c'est un capitaliste qui n'a droit à rien, qui doit se suffire et payer pour aider à élever les familles de ses ouvriers, si pour rentrer sa récolte, il est obligé de recourr à plus de 75 journées de main-d'œuvre.

Pour ces hommes, possesseurs d'un lopin de terre sans autres ressources, travaillant pour vivre *deux ou trois fois 40 heures* par semaine, nous demandons l'assimilation aux ouvriers qu'ils occupent : fermiers, métayers ou petits exploitants. Nous voudrions que les enfants des petits propriétaires terriens ne soient pas des parias.

Serait-ce si difficile à réaliser ? — Nous ne le croyons pas impossible, puisque les Assurances sociales englobent aujourd'hui, tous ceux dont les revenus ne dépassent pas 25.000 francs.

Les services *sociaux* sont des services d'Etat — les allocations familiales, service social par excellence, doivent aider les familles françaises des Paysans Français.

M. CAYROL,

Président de la Société départementale d'Agriculture de l'Hérault.

ACTUALITÉS

Jean Branas : Chronique méridionale hebdomadaire.
J.-L. Vidal : Chronique charentaise.
Michel Flanzy : Chronique œnologique méridionale.

Chronique méridionale hebdomadaire

Le départ de la végétation. — Il en est du débourrement comme de la récolte : on succombe à la tentation d'en parler bien à l'avance, de supputer sa précocité comme l'importance de la seconde. Ainsi, cette année, un départ prématuré de la végétation a été envisagé sérieusement et ses redoutables conséquences ont été mesurées. Cette crainte est née à la suite de l'exceptionnelle clémence d'un hiver qui devait être rigoureux. Elle est, sans doute, excessive.

C'est qu'un hiver doux n'est pas nécessairement suivi d'un débourrement précoce ; et même, si toutes choses étaient égales d'ailleurs, on serait en droit de prétendre le contraire. Dans les pays à hivers doux, qui sont bas en latitude, le débourrement de la vigne n'est pas aussi précoce que le laisserait prévoir la clémence de la mauvaise saison. Sa précocité dépend de la température moyenne du printemps ; et la température nécessaire à l'entrée en végétation d'un même cépage varie avec la latitude comme l'ont montré des observations anciennes qui sont classiques. Au nord, la température moyenne nécessaire est plus basse qu'au midi.

Ces variations tiennent probablement à l'intensité et à la durée du repos hivernal de la plante ; or l'intensité de ce repos varie d'une année à l'autre dans des limites telles qu'il est permis de douter de la constance de la température printanière exigée pour l'entrée en végétation en une même station.

Un hiver doux a en somme pour résultat de transporter la vigne plus au sud où elle exige un printemps plus chaud. On en arrive à concevoir qu'un hiver très doux, comme celui que nous traversons, puisse être suivi d'un débourrement tardif si la température moyenne du mois de mars ne dépasse pas les valeurs habituelles. On aurait plus de chances de constater un départ très précoce si un hiver rigoureux, s'achevant de bonne heure, était suivi d'un printemps chaud.

Comme d'autres facteurs que la température moyenne et le repos hivernal interviennent, la question est encore incomplète si on ne la voit que sous cet aspect.

On a pu croire à un départ de la végétation par l'observation du gonflement des bourgeons ; mais cela se produit tous les ans et les yeux peuvent rester très longtemps dans cet état avant qu'ils n'éclatent. Et ils n'éclatent guère avant l'heure. Les cépages à débourrement précoce, V. Riparia, V. Lincecumii, V. Coignatiae, sont parfaitement immobiles à Montpellier. Cela donne du temps.

Les pleurs se sont montrés fin janvier, mais très irrégulièrement ; avant qu'ils n'apparaissent, l'activité végétative de la plante avait depuis longtemps repris d'une façon invisible par les premiers phénomènes de protéolyse.

On peut continuer à effectuer les traitements d'hiver en prenant la précaution de ménager les bourgeons qui sont, parce que gonflés, moins protégés par leurs écailles dépourvues d'élasticité et qui sans éclater sont, toutefois, moins étroitement appliquées les unes sur les autres.

En somme, il n'y a qu'à regarder la vigne pour savoir si le traitement est possible.

*
* *

Les néophytes. — Ceux qui ont l'amour de leur métier n'ont que peu d'indulgence pour les amateurs, c'est-à-dire pour ceux qui considèrent comme une amusette ou comme des préoccupations secondaires les soucis qui suffisent à absorber pleinement l'activité d'autres hommes normalement doués.

C'est que faire une chose en gardant le souci de la bien faire suffit pleinement à cette activité, alors que faire plusieurs choses à la fois peut conduire à les mal faire. Et il vaudrait mieux pour tous que chacun restât dans son domaine.

En viticulture, les amateurs sont gens bien curieux. On leur a dit — quel paradoxe ! — qu'un domaine viticole pouvait être conduit de loin d'une manière satisfaisante et que n'importe qui pouvait être aisément mué en vigneron. Et, en ces temps où le cumul est condamné dans beaucoup de domaines, il en est beaucoup qui cumulent la profession de viticulteur et une autre et parfois plusieurs autres. Il en est qui sont négociants en diverses marchandises ; d'autres utilisent les loisirs, parfois grands, d'une profession libérale ; il en est aussi qui n'ont que des loisirs.

Ce sont véritablement des néophytes et la vigne subit les conséquences de leur activité inexpérimentée, encore que leur affairement ne pêche point par faute de bonnes intentions. Il en coûte donc à la vigne et aussi à notre amateur qui gémit sur la rigueur des temps, se plaint du ciel et de la terre, marche, court, en appelle au voisin goguenard et prend finalement le parti d'écrire à l'homme de l'art. Il a préparé une foule de questions ; il les formule ; il suppute la disparition de ses ennuis présents et à venir et voit devant lui la route droite et sans obstacle.

Et c'est une profonde désillusion quand il lui apparaît qu'il est l'artisan de son malheur, le responsable de ses maux et qu'il n'a qu'à s'en prendre à lui-même. C'est d'ailleurs assez juste, car toute expérience doit être payée, en matière viticole comme en d'autres domaines.

On peut considérer avec indulgence les ébats et les progrès des débutants ou des amateurs vignerons qui emploient comme ils l'entendent leur temps et leurs capitaux. On peut aussi s'en inquiéter à un double titre.

On a d'abord le sentiment très vif de ce que, bien qu'il n'ait rien de mystique, le métier de vigneron ne va pas sans une certaine foi, un certain classicisme et sans créer des liens étroits entre l'homme et la plante noble qu'il cultive. Rien de semblable ne s'observe pour les autres cultures, pour le blé ou pour la forêt, qui ne demandent pas les mêmes soins jaloux, les mêmes peines et qui, finalement, ne présentent pas le même caractère attractif. La vigne, elle, est absorbante, prenante, au point qu'elle devient un sujet de conversation, et quel sujet ! C'est cela qui fait douter de l'absorption des néo-viticulteurs par la

masse des vignerons d'origine. On a les meilleures raisons de penser, parce que l'on peut le constater, que cette assimilation est fort lente si tant est qu'elle se produise.

Mais ce n'est pas bien grave et ce côté de la question n'est évidemment pas alarmant, étant donnée surtout la bonne volonté des nouveaux.

D'un autre côté, en se plaçant à un point de vue strictement alimentaire, on peut, étant vigneron, trouver matière à doléances dans cet état de choses. Il est bien certain, en effet, que les viticulteurs d'occasion n'ont pas les mêmes soucis que les vignerons de profession parce qu'ils considèrent l'exploitation d'un vignoble comme un moyen d'obtenir un revenu supplémentaire mais non indispensable. Leur profession principale leur est un volant efficace qui leur permet de traverser sans dommage des crises mortelles pour d'autres. C'est à la faveur de ces circonstances qu'il a pu se constituer depuis une quinzaine d'années une classe de propriétaires-fonciers et plus particulièrement de viticulteurs ; ce n'est pas, au demeurant, une chose tellement nouvelle. Son importance est telle toutefois que l'unité d'une profession, autrefois mieux équilibrée que bien d'autres, s'en trouve modifiée assez profondément. Ce n'était pas grave autrefois, mais cela peut le devenir aujourd'hui, alors que par le jeu des règles imposées à la production, on est amené, qu'on le veuille ou non, à créer une situation plus favorable à telle ou telle catégorie de producteurs.

Il appartient à d'autres d'envisager plus avant l'incidence de ces particularités ; les débutants trouveront ici le même accueil que les professionnels chevronnés, parce que ce que l'on peut prévoir de leurs conséquences n'est pas de nature à nous inciter à quelque rigueur à leur égard, lorsqu'ils bornent leurs ambitions aux joies de la pratique viticole. Notre tâche est de faciliter leurs débuts.

Mais il en est d'une autre catégorie, nourrie dans on ne sait quel sérail, forte de cette sérénité qui fait la force des têtes vides et qui décident un jour « que la viticulture étant quelque chose d'assez condensé », ils peuvent en quelques mois ou moins encore devenir très vite des maîtres de l'art. Voire. Ces maîtres ne nous étonnent point.

Pour ceux-ci, il n'est pas bon d'être indulgent.

JEAN BRANAS.

Chronique charentaise

Le métier de prophète est bien ingrat. On risque tellement de se tromper ! Tel qui avait annoncé de longs froids exceptionnellement rigoureux, au cours de cet hiver déjà plus d'à moitié écoulé, a vu — jusqu'ici — se réaliser exactement le contraire de ce qu'il avait si sûrement prévu. Le grand hiver 1936-37, s'il veut être grand, a fort à faire et doit se presser.

Il y a donc toujours une bonne part de présomption, quand on se mêle d'annoncer l'avenir.

Malgré la prudence que devrait nous inspirer le fait ci-dessus relaté, à tout hasard, je vais aussi prophétiser.

Quoi ? Que la récolte de vins de 1937 ne sera pas une grande récolte pour l'ensemble des deux départements charentais. Elle a, selon nous, beaucoup de

chances d'être faible, ou tout au plus moyenne. Du moins, l'enseignement du passé m'oblige-t-il à le craindre.

En effet, à chacune des années marquées par un été humide, froid, peu ensoleillé : par une maturité difficile, des vendanges tardives, un degré alcoolique faible des vins — surtout s'il est survenu des gelées d'automne précoces — a succédé une année à récolte plus ou moins déficitaire.

Remontons, par exemple, jusqu'à 1910.

L'été de 1910, de triste mémoire viticole, a été froid, très humide, sans soleil ; le vin rare et de faible degré.

La récolte de 1911, malgré une saison très chaude et sèche, favorable à la vigne, est petite : 1.500.000 hectolitres pour les deux Charentes.

L'année viticole 1912 s'est fait remarquer par un été maussade, une maturité tardive. Des gelées précoces, vers le 5 octobre, ont arrêté subitement végétation et maturité dans maints vignobles. Les degrés des vins s'abaissent souvent à 5° et 6°.

La récolte de 1913 n'atteint pas 2.000.000 d'hectolitres, malgré un été assez chaud et un automne très doux.

1915 a pu être comparé à 1910.

1916 n'a donné que 1.400.000 hectolitres, quantité comparable à celle de 1911.

En 1925, juillet et août sont froids et humides. Les vendanges tardives sont contrariées par de fortes gelées le 15 octobre.

Conséquence : en 1926, beaucoup de Chlorose grave et une petite récolte de 1.400.000 hectolitres.

L'été de 1930 a beaucoup manqué de soleil ; les degrés des vins sont faibles.

On n'obtient, en 1931, que des rendements moyens, ou médiocres ; en tout : 2.250.000 hectolitres.

En 1932, nous avons noté un été déplorable : pluies et froids se disputent le temps. Les vins recueillis sont peu alcooliques.

La récolte de 1933 n'atteint que 2.200.000 hectolitres.

L'épreuve contraire est une confirmation de cette règle. Les années à très grosses récoltes sont précédées d'années à étés chauds, automnes prolongés, ayant donné des vins de qualité à hauts degrés.

C'est ainsi que 1914, qui a produit 3.400.000 hectolitres, a été précédé de 1913, dont les vins ont titré de 8 à 10°. A la faveur d'un automne particulièrement doux et prolongé, les feuilles de la vigne ont persisté très tard, parfaisant, après vendanges, la maturité des sarments.

L'énorme récolte de 1922, dépassant 4.000.000 d'hectolitres, a été réalisée à la suite de 1921, année de qualité des vins particulièrement remarquable, souvent citée.

Tout près de nous, 1934 ayant produit aussi presque 4.000.000 d'hectolitres avait comme antécédent 1933, qui avait donné, en Charentes, des vins de 10 et 11 degrés.

Donc, en considérant simplement les faits, nous sommes conduit à cette déduction que 1937, succédant à l'été froid et pluvieux, aux gelées précoces d'automne de 1936, aux vins de faible degré, ne doit pas, ne peut pas donner une récolte de vin très abondante.

Si l'on veut essayer d'interpréter ces faits, l'explication en est facilement nette.

Les pampres de la vigne et les raisins qu'ils portent s'alimentent à la même source.

A la floraison, si la table est mal servie, que les vivres manquent, les pampres quelquefois se débarrassent des grappes parasites. La vigne coule.

A l'époque de la maturité, le cep se sacrifie, au contraire, au bénéfice des grappes qui — pour la plante — sont l'avenir de l'espèce. Le bois, les racines, les bras se vident plus ou moins au profit des raisins.

L'année suivante les trouve fatigués, disposés au repos. Logiquement donc, 1937 doit être plus ou moins une année de repos pour les vignes charentaises.

J.-L. VIDAL,
directeur de l'Institut de Recherches viticoles de la Fondation Fougerat.

Chronique œnologique méridionale

Quelques problèmes œnologiques. — Problème de l'alcool, d'abord. C'est un problème extrêmement complexe puisqu'il intéresse toute la gamme des alcools, depuis l'alcool absolu — 100°, — jusqu'aux eaux-de-vie de 40° environ ou davantage. Pour aujourd'hui, réservons notre chronique à ces dernières.

On recherche encore une définition des eaux-de-vie naturelles afin de les distinguer des eaux-de-vie frauduleuses. Cette fraude est de plus en plus généralisée. Les eaux-de-vie naturelles voient réduire leurs débouchés. Mais chose plus grave, il peut en outre y avoir quelques dangers pour le consommateur.

Que faut-il entendre par eaux-de-vie naturelles ? L'eau-de-vie ou « eau ardente », désignait autrefois l'eau-de-vie de vin. Aujourd'hui, ce sens limitatif, si désirable, n'est plus accepté et jamais plus ne pourra s'imposer. Mais dans son extension, il devrait être limité aux dérivés des seules boissons alcooliques provenant de fruits comestibles. Aussi admettons-nous que l'eau-de-vie naturelle et le distillat alcoolique résultant exclusivement de la distillation directe, sans rectification, du vin ou de jus de fruits fermentés. Nous admettons aussi que ce distillat peut résulter de la distillation directe d'un dérivé naturel ou d'un sous-produit de ces boissons : piquettes, lies, marcs. Mais en tout cas, *l'eau-de-vie doit rappeler les caractères du produit originel :* le vin, dans le cas de l'eau-de-vie de vin ; le marc dans le cas de l'eau-de-vie de marc ; le cidre, dans le cas de l'eau-de-vie de cidre, etc...

Toutes ces eaux-de-vie, en dehors de l'alcool éthylique, dont la quantité constitue à peu près exclusivement le titre alcoolique, renferment un certain nombre de principes sans lesquels les eaux-de-vie ne se distingueraient pas les unes des autres. Principes *sans lesquels elles ne seraient que de simples dilutions alcooliques.* C'est précisément cette dilution qu'obtiennent les fraudeurs en ramenant au degré des eaux-de-vie — par une quantité déterminée d'eau — les alcools rectifiés. Ils ajoutent ensuite quelques éthers ou essences, un peu de caramel, et voilà l'eau-de-vie frauduleuse qui peu à peu se lancerait à la conquête du marché des eaux-de-vie.

Ces principes constitutifs, dont l'importance est essentielle, forment le non-alcool. Il est déterminé analytiquement par l'analyse et la dégustation. C'est ce *non-alcool* dont le taux et la qualité permettraient de distinguer, avec quelques certitudes, les eaux-de-vie naturelles des eaux-de-vie industrielles.

Malheureusement, ce non-alcool est un élément variable, car sa quantité, sa nature, varient avec la composition du vin ou de la boisson, les conditions de la fermentation, la température de la distillation, l'appareillage utilisé, à tel point que, des eaux-de-vie jeunes peuvent avoir un non-alcool qui de 300 gr. par hl. d'alcool calculé à 100°, peut atteindre 500 gr. exceptionnellement et même davantage. Rarement ce non-alcool descendra au-dessous de 300. Nous n'en avons jamais trouvé au-dessous de 275. Et il n'est pas sûr que les procédés analytiques employés ne modifient pas encore les caractères de ce non-alcool.

Mais encore, le vieillissement change ce non-alcool. D'une part, il l'augmente sensiblement, d'autre part il le modifie qualitativement. La dégustation montre bien cette évolution.

Une eau-de-vie de vin jeune, pure de tout mélange, est incolore ou très légèrement pâle. Son bouquet peu développé manque de moelleux, de fondu. Elle est riche en alcool ; son parfum rappelle bien le vin, mais rappelle aussi les dilutions alcooliques. Les différentes combinaisons qui donnent le bouquet définitif ne sont pas encore terminées. L'eau-de-vie vieillie naturellement en fût voit sa couleur devenir de plus en plus dorée. Le bouquet puissant persiste au palais ; on a une impression de chaleur, non plus brûlante, mais agréable. Elle n'a plus rien de sec, au contraire, son alcoolicité apparaît veloutée. Les produits aromatiques les moins volatils donnent à l'eau-de-vie un parfum spécial inimitable et résistant, au point que toute eau-de-vie vieillie artificiellement sera reconnue facilement. Car le caramel, bien souvent ajusté, laisse sa saveur sucrée spéciale qui ne peut échapper au dégustateur.

Toutes les eaux-de-vie frauduleuses, même celles qui sont fabriquées à l'aide de coupages d'eaux-de-vie de vin et d'alcool d'industrie, apparaissent avec la saveur brûlante de cet alcool et l'arome affaibli des eaux-de-vie de vin.

Techniquement, la caractérisation des eaux-de-vie naturelles nous paraît possible. Mais les précieux documents constitués par les travaux de Ch. Girard et L. Cuniasse, de X. Roques, devraient être complétés par des études nouvelles. Elles nous permettraient de préciser davantage la qualité et les variabilités du non-alcool.

Depuis un quart de siècle, les méthodes analytiques ont évolué en se perfectionnant. Nous serions coupables de ne pas appliquer ces progrès de la méthode analytique à la caractérisation de nos eaux-de-vie naturelles.

Michel Flanzy.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : Vin rouge 9° 1/2, 165 fr. et au-dessus; 10°, 170 fr, et au-dessus; Vin blanc ordinaire, 175 fr. Vin blanc supérieur, 195 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°5, 200 fr. et au-dessus; 10°, 210 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, 225 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 240 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : Vin rouge 1er choix, 490 fr. ; Vin blanc dit de comptoir, 530 fr.; Picolo, 600 fr.; Bordeaux rouge vieux, 900 fr.; Bordeaux blanc vieux, 900 fr.; la pièce rendue dans Paris, droits compris, au litre, 1 fr. 60 à 3 fr.

BORDEAUX. — Vins rouges 1935, 1ers crus : Médoc, de 6.000 à 8.000 fr. ; 2es crus, de 3.400 à 3.800 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 2.800 à 3.500 fr. ; 2es crus, de 2.600 à 3.000 fr. ; Paysans, 1.800 à 2.000 fr. – Vins rouges 1934 : 1ers crus, Médoc, de 15.500 à 17.000 fr. ; 1ers crus, Graves, 6.000 à 8.000 ; 2es crus, 4.200 à 5.000 fr. le tonneau de 900 litres. Paysans, 2.000 à 2.500 fr. — Vins blancs 1934 : 1ers Graves supérieurs, de 3.500 à 4,500 fr. ; Graves, 3.200 à 4.200 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 300 à 425 fr. ; Mâconnais, 250 à 300 fr.; Blancs Mâconnais 2e choix, 420 à 475 fr. ; Blancs Mâcon, 1res côtes, 500 à 600 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 300 à 375 fr. Vins blancs de Blois. 250 à 350 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr.; Blancs, 9 fr. » à 9 fr. 50; Rouges, 9 fr. » à 9 fr. 50.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr.; Rosés supérieurs, 600 à 900 fr.; Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.200 fr.

Loire-Inférieure. — Vins de 1936 : Muscadet, de 650 à 700 fr. ; Gros plants, 300 à 400 fr. la barrique de 225 litres prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Rouges, de 14 fr. 75 à 15 fr. 50 le degré. Blancs de blancs, à 15 fr.

MIDI. — *Nîmes (8 février 1937).* — *Cote officielle :* Aramon et Blanc de Blanc, 15 fr. 25 à 15 fr. 75 ; Montagne, 8°5 à 10°, 15 fr. » à 15 fr. 50 ; Clairettes, 16 fr. » à » fr. »; Costières, 15 fr. » à » fr. »; Rosés, 15 fr. » à 16 fr. »; Vins de Café, 16 fr. » à 17 fr. ».

Montpellier (9 février). — Vins rouges 1936, 14 fr. 50 à 15 fr. ». Blanc de blanc, fr. » à fr. ». Rosés, 15 fr. 25 à 15 fr. 50; Vins de Café, 16 fr. à 16 fr. 50.

Béziers (5 février). — Récolte 1936 : Rouges, 15 fr. » à 15 fr. 50. Rosés, 15 fr. » à 15 fr. 25. Blancs, 15 fr. 50 à 16 fr. ».

Minervois (7 février). — Marché d'Olonzac, 14 fr. 75 à 15 fr. 25 le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (4 février). — Vins rouges 8°5 à 11°, 14 fr. 50 à 15 fr. ». Chambre de commerce.

Carcassonne (6 février). — Vins rouges 8° à 11°, de 14 fr. 75 à 15 fr. 25.

Narbonne (7 février). — Vins rouges de 14 fr. 50 à 15 fr. 50.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 143 fr. le quintal, orges, 105 fr. à 110 fr. ; escourgeons, 105 fr. à 110; maïs, 100 fr. à 105 fr. ; seigle, 112 fr. » à 115 fr. » ; sarrasin, 93 fr. à 97 fr. ; avoine, 113 fr. » à 115 fr. ». — Sons, 70 à 75 fr. — Recoupettes, 70 à 74 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 65 à 100 fr., saucisse rouge, de 65 à 90 fr. ; Sterling, 60 à 66 fr. ; Nouvelles d'Algérie, 140 à 180 fr. ; du Midi, 240 à 260 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 145 fr. à 185 fr. ; paille d'avoine, de 150 fr à 190 fr. ; paille de seigle, 145 à 185 fr. ; luzerne, 170 fr. à 250 fr. ; foin, 170 fr. à 250 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 450 à 675 fr. ; féveroles, de 64 fr. à 66 fr. ; sainfoin, 160 fr. à 165 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de palmiste, les 100 kgs, 73 à 76 fr. ; Coprah, 106 fr. ; Arachides extra blancs, 102 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 234 fr. » à 234 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 3 fr. » à 14 fr. ». — Veau, 6 fr. à 14 fr. 70. — Mouton, 6 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. 80 à 9 fr. 80. — Longe, de 8 fr. » à 12 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. le kg, — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse. 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. — Tartre brut, 75 à 100 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (riche), 14 fr. 80; sulfate de potasse 46 %. 80 fr. 20; chlorure de potassium 49 % 59 fr. ». — *Engrais azotés :* Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 42 fr.; Nitrate de soude 13,5 % d'azote de 87 fr. » à 92 fr. 50 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 75 fr. » à 77 fr. » les 100 kgs; Sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 85 fr. 50 à 90 fr. 50. — *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral, (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 75 à 32 fr. 50 les 100 kgs ; superphosphate d'os (0,15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique) 42 fr. 50. — **Phosphates :** Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 38 fr. 50, — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 95 à 98 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité 7 fr. » ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. » l'unité.

Soufres : Sublimé, 113 fr. » ; trituré, 94 fr. — **Sulfate de cuivre gros cristaux**, 222 à 226 fr. les 100 kgs; neige, 218 fr. 50. — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux agricole** 1/2 éteinte, 62 fr. — **Chaux blutée**, de 70 % = 90 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 45 fr. — **Carbonate de soude**, 75 fr. par 10 tonnes. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux.** Dose d'emploi : 500 grs par hectolitre de bouillie, 420 fr. les 100 kilos. — **Bouillie cuprique** 60 % = 310 à 330 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. — Oranges, 350 à 480 fr. — Mandarines, 220 à 600 fr. — Poires de choix, 700 à 1.200 fr. ; communes, 80 à 140 fr. — Pommes choix, 400 à 750 fr. — Pommes communes, 60 à 180 fr. — Dattes, 350 à 700 fr. — Bananes, 375 à 425 fr. — Noix, 500 à 600 fr. — Marrons français, 150 à 250 fr. — Choux de Bruxelles, 30 à 100 fr. — Artichauts, 200 à 275 fr. — Choux-fleurs, 100 à 110 fr. — Oseille, 300 à 400 fr. — Epinards, 80 à 160 fr. — Tomates, 300 à 550 fr. — Oignons, 40 à 80 fr. — Poireaux, 150 à 250 fr. les 100 bottes. — Laitues du Midi, 220 à 400 fr. le 100. — Endives, 120 à 190 fr. — Haricots verts, 1.000 à 2.000 fr. — Carottes, 60 à 110 fr. — Crosnes, 450 à 550 fr.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.